REVUE DE VITICULTURE

LA COOPERATION VITICOLE DANS LE CENTRE ET L'OUEST DE LA FRANCE

Origine du mouvement coopératif en France

Depuis 1893, des essais ont été tentés pour organiser le mouvement coopératif en France. Mais c'est surtout de 1900 à 1909 que les cultivateurs méridionaux, à la suite de la reconstitution du vignoble, ont créé des caves coopératives.

Les raisons qui motivèrent ce mouvement peuvent être résumées ainsi : production abondante, vins non logés ou mal logés, fraudes, mévente. Le Var, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales donnèrent l'élan indispensable. Puis le Gard, les Bouches-du-Rhône suivirent de près.

Plus récemment, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire, la Drôme, l'Ardèche, le Rhône, l'Isère, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher ont vu se développer l'organisation professionnelle des viticulteurs et les vignerons bordelais étudient actuellement la possibilité d'étendre le mouvement à leur région.

Bien entendu, les distilleries coopératives ont complété l'action des caves ; dans certains départements (Loir-et-Cher), par exemple, elles ont précédé l'édification de celles-ci.

Les tableaux ci-dessous donnent la répartition des caves et des distilleries coopératives par départements :

Statistique des caves coopératives au 1er janvier 1931

Départements	Nombre total de caves	Départements	Nombre total de caves
Alpes (Basses)	5	*Loir-et-Cher*	2
Ardèche	17	Marne	5
Aube	3	Meurthe-et-Moselle	1
Aude	42	Puy-de-Dôme	1
Aveyron	1	Pyrénées-Orientales	47
Bouches-du-Rhône	43	Rhin (Bas)	1
Côte-d'Or	20	Rhin (Haut)	4
Drôme	5	Saône-et-Loire	19
Gard	106	Rhône	4
Gironde	4	Tarn	2
Hérault	26	Var	90
Indre-et-Loire	5	Vaucluse	39
Isère	2	Yonne	13
Jura	5		
Loiret	1	Total	503

(1) Rapport présenté à la journée viticole organisée à Nantes le 15 avril 1932 par les réseaux de l'Etat et de Paris-Orléans.

Statistiques des Distilleries coopératives vinicoles au 1er janvier 1931

Départements	Nombre de distilleries	Départements	Nombre de distilleries
Ain	14	*Loir-et-Cher*	43
Alpes (Basses)	1	Loire	1
Ardèche	2	*Loire-Inférieure*	1
Aude	67	*Puy-de-Dôme*	5
Bouches-du-Rhône	2	Pyrénées (Hautes)	1
Charente-Inférieure	3	Pyrénées-Orientales	5
Côte-d'Or	1	Rhône	48
Doubs	1	Savoie (Haute)	1
Gard	5	Var	1
Garonne (Haute)	1	Vaucluse	1
Gironde	1	*Vendée*	12
Hérault	80	*Vienne*	1
Indre	6	Yonne	1
Indre-et-Loire	11		
Isère	2	Total	318

Les tableaux ci-dessus indiquent, pour le Centre de la France, l'ampleur du mouvement coopératif.

LES CAVES COOPERATIVES

L'éducation des viticulteurs permet-elle actuellement la création de caves coopératives ?

La « réalisation » d'une cave n'est pas une petite affaire. Il faut préparer le terrain, lutter contre les détracteurs de bonne ou de mauvaise foi, peiner des mois, parfois des années, avant de poser la première pierre.

Affirmons, toutefois, que « c'est seulement dans les périodes de crise » que les hommes sentent le besoin de se rapprocher, de s'unir, de lutter ensemble, pour l'étude et la défense de leurs intérêts.

De 1914 à 1921, la main-d'œuvre n'a pas encore les exigences actuelles, les prix du vin plus rémunérateurs permettent aux exploitants de faire de sérieuses améliorations dans leurs celliers.

Pour dire toute notre pensée, le viticulteur est extrêmement attaché à son sol, à ses habitudes locales, et, rien que l'idée de mettre son vin en commun froisse souvent son amour-propre. La mévente des vins est un stimulant favorable au développement des idées coopératives.

Les avantages de la vinification en commun doivent convaincre les habitants

Résumons succinctement ces avantages :

1° Augmentation de la quantité et de la qualité grâce aux méthodes modernes de vinification ;

A ce propos, signalons immédiatement une conséquence heureuse des coopératives : le vigneron tient compte de la densité du moût pour vendanger et retarde la cueillette de quelques jours.

2° Disparition des vins cassés, avariés.

3° Diminution des frais de vinification. Une cave de 10.000 hectos exige de 6 à 8 personnes. Ces 10.000 hectolitres vinifiés par 100 vignerons différents entraînent le travail d'au moins 150 personnes.

Dans bien des régions, notamment en Saône-et-Loire, la crise de la main-d'œuvre a été un des facteurs qui a le plus déterminé la création des coopératives.

4° Economie de futailles, suppression des non logés et des mal logés. Il est inutile d'insister sur la vente de ces vins qui a une répercussion funeste sur les cours des produits bien logés et bien fabriqués.

5° Meilleures conditions de vente, grâce à une discipline profitable à tous (viticulteurs, commerçants et consommateurs).

6° Collaboration plus intime avec le commerce (fabrication des coupages).

7° Propagande en faveur des crus locaux mieux assurée.

Formalités constitutives. — Légalité

Les caves coopératives peuvent être constituées sous le régime des sociétés civiles particulières ou sous la forme des sociétés anonymes à capital et personnel variables.

Généralement, il y a avantage à adopter la première forme : régime des sociétés civiles particulières.

Organisation financière

Considérons une région où les cépages sont sensiblement les mêmes ; il paraît facile, malgré les capitaux à investir, de créer la Société.

Prenons l'exemple d'une cave devant vinifier 10.000 hectos.

Le montant du devis s'élève actuellement à environ 1.200.000 francs.

Nous mettons les cultivateurs en garde contre les frais généraux qui grèvent chaque hectolitre de vin fabriqué.

Il faut donc être très prudent et bien calculer les frais généraux.

Le fonds social de 1.200.000 francs sera ainsi réparti :

4.000 parts de 100 francs (apports des viticulteurs), productifs de 4,5 % intérêt : 400.000 francs = 18.000 francs d'intérêt.

800.000 francs à 3 %, prêt à long terme de la Caisse nationale de Crédit agricole, remboursable en 15 ans (amortissement annuel, intérêts compris) = 67.013 francs.

Total : 85.013 francs.

Soit, par hectolitre : 85.013 fr. : 10.000 = 8 fr. 50 environ.

A ce chiffre, il y a lieu d'ajouter les frais de fabrication, ce qui fait ressortir les frais par hectolitre à environ 13 à 15 francs.

Organisation technique

Les cultivateurs décidés à créer une cave coopérative feront utilement appel au Directeur des Services agricoles ou au professeur d'agriculture d'arrondissement. Ces fonctionnaires qui ont des contacts fréquents avec les viticulteurs, connaissent « l'état d'esprit des populations » et organisent, de concert avec

les Compagnies de chemins de fer, des visites de caves dans les régions viticoles où l'organisation professionnelle est développée.

Il faut, en effet, décider les hésitants, accepter toutes les idées, discuter toutes les hypothèses et, surtout, tenir compte, « dans la plus grande mesure, de tous les avis exprimés par les praticiens ».

A la suite d'une réunion préparatoire, les fonds sont recueillis et le Directeur de la Caisse régionale est chargé de la constitution du dossier de création suivant les formes légales.

Nous ne saurions trop recommander aux futurs coopérateurs de bien choisir l'emplacement de la cave.

Dans ce choix, seul l'intérêt général doit guider les administrateurs. Les principaux facteurs à examiner sont : la proximité des routes, l'accès de la voie ferrée, les points d'eau, etc...

Il appartient ensuite aux dirigeants de la cave coopérative de demander le concours technique du Génie rural. Les ingénieurs de ce service, aidés par les architectes choisis et pris sur place, étudieront à leur tour l'emplacement, tiendront compte des considérations techniques et économiques, feront, en un mot, l'étude complète du projet. Seuls les projets étudiés et mis au point par le Génie rural pourront recevoir une subvention dont le montant n'excède pas 10 %, soit, sur 1.200.000 francs, 120.000 francs au maximum.

Quelques détails sur le matériel employé

Les caves coopératives s'efforcent d'utiliser un matériel perfectionné. Elles ont remplacé les foudres par des cuves en ciment armé. Ces cuves, avant tout remplissage, auront été fluatées ou affranchies à l'aide de l'acide tartrique. Elles doivent être terminées vers la fin de juin, ceci pour obtenir un séchage complet des parois. Plusieurs cuves de faible capacité sont préférables à une grande cuve où la fermentation deviendrait difficile si la capacité dépassait 300 hectolitres environ.

Ces cuves sont parfois disposées en deux rangées superposées lorsque la place est limitée. En vue d'éviter les manœuvres inutiles et de faciliter la surveillance, les cuves sont groupées, suivant les régions, en fer à cheval, double fer à cheval, demi-cercle, fer à cheval simple avec deux galeries, etc... La disposition adoptée dépend notamment du procédé de vinification en vigueur : pressurage ou diffusion.

Les apports sont irréguliers, on se base, pour l'acquisition du matériel à utiliser, sur l'apport horaire maximum en vendange. C'est ainsi qu'une cave qui vinifie 10.000 hectolitres par campagne, peut recevoir 15.000 kg. de vendange par heure et doit avoir des appareils pouvant débiter 20.000 kg. à l'heure.

La vendange est envoyée dans les cuves, suivant les régions, par une noria élévatrice, un fouloir simple, un fouloir-égrappoir et, actuellement, le plus souvent, par un foulo-pompe de 15.000 ou de 20.000 kg. suivant les besoins. Le pressurage est effectué par une presse discontinue (presse hydraulique à maie fixe ou mobile) ou continue. De nombreuses caves coopératives ont les deux presses. Enfin, l'outillage est complété par des émietteuses ou des filtres.

Pour ce qui est du choix des appareils, les viticulteurs consulteront utilement les ingénieurs du Génie rural, les constructeurs et les dirigeants des caves coopératives existantes.

Choix du directeur :

Cette question est primordiale. « Tant vaut le berger, tant vaut la troupe. » En principe, le directeur doit posséder des connaissances techniques étendues et être doublé d'un commerçant.

Organisation intérieure

Si les Statuts sont à peu près semblables pour toute la France, le règlement intérieur varie à l'infini.

Précisons que ce règlement doit prévoir :

1° L'annonce approximative de la récolte qu'apportera chaque sociétaire ;

2° Les conditions de réception et de déchargement ;

3° L'estimation des apports (en poids et en tenant compte du degré) ;

4° La distribution du travail à l'intérieur de la cave ;

5° La restitution du vin « familial » ;

6° Les conditions de vente et la constitution des réserves ;

7° Les sanctions à prendre.

Nous n'avons pas l'intention de développer toutes ces questions. Toutefois, donnons notre idée personnelle en ce qui concerne le paiement des frais d'exploitation des caves coopératives.

Dans de nombreuses caves du Midi de la France, ce paiement est assuré de la façon suivante : chaque sociétaire apportant 150 kilos de raisin a droit à 1 hectolitre de vin en nature ou à son prix de vente. Comme, le plus souvent, il ne faut que 130 kilos de vendange pour donner 1 hectolitre de vin, la Cave réalise donc ainsi un premier bénéfice.

A ce bénéfice s'ajoute également la vente des sous-produits de la vinification.

Nous nous rangeons à l'avis de notre maître, M. Fabre, actuellement professeur d'œnologie à l'Institut agricole d'Algérie, qui précise « que ce mode de paiement ne paraît pas plus avantageux que celui employé dans la plupart des caves coopératives d'Algérie, dans lesquelles c'est le Conseil d'administration qui fixe annuellement la somme exacte devant être prélevée sur le prix de vente de chaque hectolitre ».

Signalons, d'autre part, la vente des produits qui peut être assurée de trois façons différentes :

1° *Vente par les présidents.* — Ce système est excellent, mais la personne chargée de vendre a de grosses responsabilités. Il est difficile, d'ailleurs, d'éviter « les crises présidentielles » qui sont toujours très préjudiciables à la bonne marche de la société.

2° *Ventes individuelles par les sociétaires.* — Chaque coopérateur a connaissance du rendement de sa récolte et du nombre d'hectolitres et vend, à qui lui plaît et quand cela lui plaît.

Ce procédé empêche parfois la réalisation de marchés importants et avantageux.

3° *Vente sur offre.* — Le président pressent pratiquement un petit groupe de coopérateurs et ne fait circuler « officiellement » les demandes et les prix qu'autant qu'un accord préalable portant sur un minimum d'hectolitres est assuré.

Ce système mixte tend à se généraliser.

LES COOPERATIVES DE DISTILLERIE

Avant-propos

Il n'est pas question, dans ce modeste travail, de décrire les Coopératives de distillerie de la région méridionale, « véritables usines » travaillant des quantités considérables de marc et demandant pour leur édification des capitaux importants. Le but de ce travail est beaucoup plus simple, et se borne à indiquer comment, dans le Centre de la France, les viticulteurs, si souvent éprouvés, peuvent tirer parti d'un sous-produit qui, la plupart du temps, est perdu ou insuffisamment exploité. Nous sommes loin de la perfection, puisque nous ne parlerons pas, dans ces lignes, de l'extraction du tartre. Qu'on nous permette toutefois d'ajouter que les locaux prévus, dans les projets d'études, sont amplement suffisants pour travailler ce sous-produit intéressant et nous espérons que, dans un avenir très prochain, les viticulteurs du Centre compléteront leurs installations pour récupérer, par la vente du tartre, les frais engagés par la distillation.

Les Sociétés coopératives de distillerie
Formalités constitutives. — Légalité. — Modèle de statuts

Comme pour les caves coopératives, les sociétés de distillerie peuvent être constituées sous le régime des sociétés civiles particulières et par acte sous-seing privé.

La Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricole, 129, boulevard Saint-Germain, Paris, met à la disposition des groupements des statuts-types fort bien étudiés et qui donnent toute satisfaction. Il y a intérêt à se servir de ces statuts, car en les unifiant il est plus facile présentement et par la suite de se fédérer en une Union ou une Fédération.

On trouve des modèles de statuts dans les Directions départementales des Services agricoles et au siège des Caisses régionales de Crédit agricole.

D'ailleurs, les modifications d'ordre local qui sont toujours réclamées par les sociétaires peuvent être insérées dans un règlement intérieur.

Les coopératives dans leurs rapports avec la loi du 5 août 1920 sur le crédit mutuel et la coopération

L'article 1er de la loi du 5 août 1920 donne la liste des associations susceptibles de participer à la constitution des caisses de crédit agricole et de faire, avec celles-ci, des opérations. Ce sont les Sociétés coopératives, les Syndicats professionnels, etc...

Mais alors que le syndicat agricole ne peut obtenir des Caisses régionales ou de la Caisse nationale de Crédit agricole que des prêts à court et à moyen terme dont le taux est de 5 %, les sociétés coopératives sont autorisées, d'après la loi du 5 août 1920, à présenter par l'intermédiaire et sous la responsabilité de la Caisse régionale de leur circonscription, des demandes d'avance à long terme qui sont examinées, et sur lesquelles il est statué, par la Caisse nationale de Crédit. Ces avances, qui sont accordées au taux d'intérêt de 3 %, sont remboursables par annuités dans un délai de 10 à 15 ans généralement. On voit donc l'importance que présente la forme coopérative puisque, seule, elle permet d'emprunter à long terme et au taux de 3 %.

Le plus souvent, le Crédit agricole accorde à long terme et à 3 % le double du capital souscrit.

Création d'une distillerie coopérative. — Conditions de succès. Contrôle. — Tenue de la comptabilité

Créer une coopérative, dans le langage courant, est une chose facile à dire. Constituer un groupement solide, donnant toute sécurité aux sociétaires, est plus difficile à réaliser.

Il faut d'abord trouver l'homme ou les hommes capables d'inspirer confiance à la masse des viticulteurs et de gérer la nouvelle organisation. Il en existe dans tous les pays et dans tous les milieux, il suffit de les découvrir.

La forme coopérative, si elle présente quelques difficultés de création, donne aux cultivateurs le maximum de garanties, si ces derniers veulent bien, en effet, se laisser guider, par les tuteurs naturels que sont, pour les débutants, la Caisse régionale de Crédit agricole et la Direction des Services agricoles.

Veut-on savoir comment, en Loir-et-Cher, ces deux services travaillant en parfait accord, ont compris leur tâche ?

Le professeur d'agriculture fait la propagande. Il réunit les viticulteurs, montre l'utilité de la coopération, commente les statuts, les fait adopter et décide les adhérents à nommer un bureau provisoire.

C'est alors que le Directeur de la Caisse régionale de Crédit agricole intervient, pour recueillir les souscriptions et dresser un acte sous-seing privé.

En outre, ses services se chargent des pièces à fournir à la Caisse nationale et des formalités à remplir près de l'enregistrement.

Là ne se borne pas l'activité de la Caisse régionale de crédit. Sur l'initiative de son président d'alors, M. Riverain, et d'après la loi du 5 août 1920, les groupements qui reçoivent les avances de la Caisse nationale sous la responsabilité de la Caisse régionale doivent soumettre leur comptabilité au Directeur de la Caisse régionale.

C'est là, en vérité, tout ce qu'exigent comme contrôle les agents du ministère de l'Agriculture. Est-il besoin de dire que cette façon de faire enchante nos coopérateurs et qu'ils sont les premiers à réclamer le secours des comptables de la Caisse régionale.

A chacun son métier. Le secrétaire-trésorier n'a ainsi qu'à inscrire journellement les recettes et les dépenses de la Société sur un livre de caisse, qu'il envoie, en fin de campagne, au siège de la Caisse régionale.

Le dépouillement de ce registre permet de dresser le bilan et la situation économique de la Société. Nous nous empressons d'ajouter que l'établissement de plusieurs bilans a suffi pour décider les organisateurs à effectuer eux-mêmes cette simple opération.

***

On peut envisager trois modalités dans le groupement :

1° L'appareil de distillation, mobile, est mis à la disposition des viticulteurs en plusieurs points communaux désignés par le maire et approuvés par la régie.

2° L'appareil est fixe, abrité dans un local et chaque producteur y conduit ses marcs. L'eau-de-vie est reprise par les coopérateurs ou devient la propriété de la coopérative qui vend en commun.

3° L'appareil est fixe, abrité dans un local contenant en outre des fûts. De plus, des silos permettent l'emmagasinage des marcs lors des années de surproduction. Cette dernière méthode nous semble la meilleure. C'est d'ailleurs celle que nous avons décrite, mais à la vérité, parmi les 42 coopératives de distillerie du Loir-et-Cher, on trouve les exemples et les modalités les plus différents, tous ayant donné des résultats incontestables.

Il appartient aux producteurs d'étudier le système qui convient le mieux à leur région.

(*A suivre.*)

GABRIEL BUCHET,
ingénieur agricole, directeur des Services agricoles, secrétaire général de l'Union des Coopératives de Distillerie de Loir-et-Cher.

ACTUALITÉS

Situntion du marché des vins. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La statistique des déclarations de récolte en 1931. — IIIe Congrès international de la vigne et du vin (23-30 octobre 1932). — Participation de la France au Congrès de la vigne et du vin à Rome. — Circulaire de la Chambre syndicale du commerce des vins : degré légal, degré distillatiou (H. Blanchet). — L'Expositiou internationale horticole. — La protection du blé et des céréales secondaires. — Enseignement agricole par correspondance. — Intendance maritime : adjudication de vins au port de Brest. — Bibliographie.

Situation du marché des vins. — Nous donnerons dans notre prochain numéro les tableaux habituels du mois d'octobre sur les statistiques des sorties, de la consommation et des stocks des vins.

Le *Journal officiel* du 15 octobre indique au total pour les sorties des 12 mois de l'exercice 53 millions d'hectolitres ; pour la consommation taxée, 50 millions d'hectolitres ; pour les stocks du commerce en gros, 12.247.385.

Pour l'exercice précédent, les chiffres correspondants étaient 44 millions 1/3, 49 millions 1/8 et 13 millions d'hectolitres.

Reste à connaître, à fin septembre, les existences des vins de 1931 bloqués et les quantités distillées en application de la loi de 1929. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La période des orages semble être terminée. La température est fraîche le matin, le soir et la nuit ; mais le soleil est très chaud dans la journée. Les vendanges de raisins rouges sont ter-

minées dans la région basse du Languedoc et du Roussillon. Elle touche à sa fin dans la partie haute. On finit de vendanger les raisins blancs qui n'ont pas une maturité complète malgré la saison avancée et de belles journées chaudes et ensoleillées.

En Camargue et dans les vignes du littoral de la mer, les dernières journées de vendanges ont été pénibles, à cause des moustiques ; on ne pouvait se préserver de leurs piqûres douloureuses et énervantes.

Dans les environs d'Aigues-Mortes, on a été obligé d'abandonner les vendanges certains jours à cause de la multitude de moustiques qui poursuivaient les vendangeurs.

Les derniers vins faits titrent de 9 à 10°. Tandis que les premiers variaient entre 6 et 8°. Bien peu atteindront 10°.

Partout, le rendement est très faible. Certains viticulteurs ont récolté à peine du vin pour leur consommation et celle du personnel de la propriété.

Il y a beaucoup d'activité dans les caves en ce moment de décuvaison et de pressurage.

Au décuvage, on a des déceptions comme rendement.

Autrefois, cette période était très gaie dans notre région. Les petits propriétaires invitaient leur personnel à manger la dinde en famille à la fin du pressurage. Aujourd'hui cela ne se fait plus depuis la dernière guerre. Cette année, on remarque plutôt de la tristesse que de la gaieté, parce que le rendement ne donne pas satisfaction et ne paiera pas les frais de culture chez presque tous les viticulteurs de notre région.

En Provence et en Languedoc, on cueille en ce moment, les olives vertes pour la confiserie. Ce travail se fait généralement par les femmes pendant que les hommes décuvent et pressurent. Les femmes sont payées 12 francs la journée.

Il y a des qualités spéciales d'olives pour la confiserie. On cueille les plus grosses sur les oliviers où il y en a beaucoup. Les petites sont laissées sur l'arbre. Elles deviennent noires en novembre. Beaucoup tombent à terre lorsqu'il fait du vent. On ramasse en décembre, celles qui sont sur le sol. Et on cueille celles qui sont restées sur l'arbre, pour les porter aux moulins à huile.

Les coopératives d'huileries qui se sont créées, rendent de grands services, parce que leurs appareils sont perfectionnés et donnent une huile filtrée parfaite. De plus, les coopérateurs qui n'ont que de petites quantités d'olives ne sont pas ennuyés pour faire l'huile et n'ont pas besoin de s'associer, comme on le faisait autrefois. On leur donne une quantité d'huile proportionnelle au poids d'olives noires apportées à la coopérative. Environ 16 à 18 litres d'huile par 100 kilogs d'olives.

Les propriétaires préfèrent cueillir les olives vertes qui rapportent généralement plus que les olives noires pour l'huile. De plus, la cueillette des olives vertes se fait avec le beau temps de l'automne, tandis que pour cueillir les olives noires en décembre ou en janvier, on rencontre souvent de mauvaises journées d'hiver. Et comme le ramassage et la cueillette des olives noires n'est pas un travail qui réchauffe, les températures froides et la bise glacée qui souffle parfois sont difficiles à supporter.

A la cave, il faut surveiller les cuves et surtout les foudres pleins pour voir s'ils ne perdent pas.

La cuve offre plus de sécurité que le foudre, pour la conservation du vin. Mais, en revanche, le bois bonifie et vieillit plus rapidement son contenu.

Faire un premier soutirage, le plus tôt possible, pour séparer les grosses lies impures cette année.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été très fréquentés, comme d'ailleurs chaque année, lorsque les vendanges sont terminées.

De plus, dans l'Hérault et dans le Gard, les élections sénatoriales ont lieu le 16 courant et les candidats ne manquent pas de se rendre aux marchés où

ils rencontrent beaucoup d'électeurs sénatoriaux. Certains viticulteurs qui font de la politique vont aux marchés, non pour vendre leur vin, mais pour voir les candidats ou patronner tel ou tel de leurs amis ou de leur parti.

Malgré la crise économique et les calamités qui ont réduit la récolte, certains viticulteurs passionnés de la politique, oublient leur misère pour pratiquer encore, cette politique de parti qui ruinera totalement le pays si on continue.

Quel virus dangereux, celui de la politique, qui atteint encore trop de personnes.

On a présenté pas mal d'échantillons de vins faits et vendangés au début d'octobre. Ils ont peu de couleur et titrent de très faibles degrés. Quelques achats ont été traités dans les prix moyens de 14 à 15 fr. le degré pour les vins nouveaux francs de goût et un peu colorés. Ce qui est rare cette année. Le prix de 15 à 16 francs le degré est couramment pratiqué pour les vins de la récolte de 1932. Ces derniers vins commencent à devenir rares, sauf les bloqués.

Il s'est produit un mouvement général dans toute la région méridionale pour demander cette année l'abaissement du degré, afin de permettre aux petits vins de circuler comme vins normaux. La Commission interministérielle de la viticulture qui s'est réunie à Paris le 11 courant n'a pas voulu résoudre cette question, ni donner son avis.

Elle a rejeté les demandes de dérogation à la loi du sucrage.

La Gironde particulièrement qui demandait une dérogation pour ses vins spéciaux, n'a pas obtenu satisfaction comme certaines années précédentes. On a donné comme raison que le vin doit être naturel et provenir des raisins sans autres additions.

Pourtant, les régions du Centre, du Nord et de l'Est, où le raisin ne mûrit pas, sont autorisées à sucrer chaque année. Est-ce du vin naturel que font ces régions ?

Nous avons toujours soutenu que le sucrage devrait être formellement interdit partout, ainsi que la fabrication des piquettes, même pour la consommation familiale.

Ce n'est pas la peine de faire un statut du vin pour vouer le viticulteur à toutes les tracasseries administratives, à toutes les entraves dressées contre la liberté du propriétaire, pour sauver les producteurs de la boisson nationale, dit-on ; alors que le législateur, ne s'est pas opposé au moment de l'élaboration du statut, à la fabrication du vin de sucre, dans certains régions où le climat n'est pas favorable à la vigne, alors qu'on veut empêcher de planter la vigne dans les pays ou les régions qui ne peuvent pas faire d'autres cultures.

Congrès International du vin et de la vigne. — Les journaux politiques annoncent que le 3e Congrès international de la vigne et du vin se tiendra à Rome du 21 au 30 courant.

Ces Congrès ou ces Conférences internationaux qu'on fait à propos de tout depuis quelques années, dépensent sans compter l'argent des contribuables sans aucun bénéfice pour la collectivité.

Outre les délégués officiels, une multitude de fonctionnaires et d'employés suivent.

Ce sont toujours les mêmes qui vivent aux dépens des autres. Ils ont raison, puisqu'on les laisse faire. — E. F.

La statistique des déclarations de récolte en 1931. — Dans l'attente des résultats pour 1932, nous rappelons que le nombre total des déclarants dans la Métropole a été de 1.528.000 en 1931 sur lesquels 1.429.000 ont produit moins de 100 hectos chacun, 154.000 entre 100 et 200, 18.000 entre 200 et 300 et 17.000 au-dessus de 400 hectos, dont 6 entre 20 et 30.000 et 2 entre 30 et 50.000.

La production des récoltants au-dessous de 100 hectos s'est élevée dans la Métropole à 39 millions d'hectos, tandis que les récoltants de plus de 100 hectos totalisent 8 millions en 1931.

En Algérie, sur 11.756 récoltants, chiffres rectifiés, 6.300 ont obtenu moins

de 400 hectos et totalisent 900.000 hectos. Les récoltants de plus de 400 hectos représentent plus de 14 millions d'hectos, ont compté en particulier 21 récoltants entre 30 et 50.000, 6 de plus de 50.000 et 30 entre 20 et 30.000 hectos.

III[e] Congrès International de la vigne et du vin (23-30 octobre 1932). — Ce Congrès aura lieu à Rome, au siège de l'Institut international d'Agriculture, du 23 au 30 octobre 1932. L'ordre du jour comprendra :

I. — Réduction du coût de la production du raisin et du vin :

a) Moyens techniques : cépages et soins culturaux, pour réduire les prix d'entretien tout en améliorant la qualité du produit ;

b) Moyens œnologiques, chimico-physiques et mécaniques pour réduire le coût de la transformation, tout en augmentant la valeur du produit ;

c) Moyens les meilleurs de rationaliser la fonction commerciale pour réduire le coût de la distribution des produits.

II. — Utilisation directe du raisin pour l'alimentation :

a) Meilleurs moyens techniques et commerciaux pour obtenir une plus grande consommation alimentaire de raisins jusqu'ici destinés à la vinification ;

b) Culture, consommation et valorisation des raisins de table de variétés sélectionnées ;

c) Moyens techniques et commerciaux d'améliorer la production et la consommation des produits sans alcool.

III. — Utilisation des sous-produits de la vigne :

a) Utilisation intégrale des marcs et des lies ;

b) Utilisation des sarments ;

c) Valorisation de l'alcool de vin.

IV. — Projet tendant :

a) A ce qu'une répartition des marchés consommateurs soit tentée par des ententes réciproques entre les intéressés des divers pays producteurs, qui devront, en outre, s'entendre entre eux pour conquérir des marchés nouveaux ;

b) A une meilleure coordination du commerce international du vin de la part des pays producteurs, afin d'obtenir que, dans tous les accords commerciaux à conclure avec les pays consommateurs, des contingents adéquats soient obligatoirement réservés aux vins et aux raisins.

V. — Influence de l'adaptation et de l'affinité sur la tenue, la fructification et la prospérité des vignobles.

VI. — Unification des méthodes d'analyse du vin.

VII. — Le vin, dans l'hygiène et la thérapeutique médicale. Influence de sa consommation sur l'alcoolisme, la tuberculose, le cancer et la syphilis.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat du Comité organisateur auprès de la Confédération nationale fasciste de l'Agriculture, piazza Margherita, à Rome.

Participation de la France au Congrès de la Vigne et du Vin, à Rome. — Toutes les nations suivent avec le plus vif intérêt la préparation du 3[e] Congrès international de la Vigne et du Vin, qui se déroulera à Rome, du 23 au 31 octobre, sous le Haut patronage de Sa Majesté le roi d'Italie et sous les auspices du ministre de l'Agriculture.

La France, grande nation viticole, qui a tant fait pour la propagande en faveur du développement de la consommation du vin, participera aux travaux de ce Congrès avec un grand nombre de délégués.

La délégation française sera présidée par M. Edouard Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre des députés et président de l'Office International du Vin. Parmi les parlementaires qui l'accompagneront, nous pouvons citer : M. Mario Roustan, sénateur, ancien ministre ; M. Peyra, M. Gellie et M. Roux-Freissineng. En outre, parmi les rapporteurs généraux du Congrès figureront : M. Jules Ventre, professeur à l'Ecole nationale de Montpellier, rapporteur général sur la question de l'utilisation des sous-produits de la vigne,

et M. Sémichon, rapporteur général de la question de l'unification des méthodes d'analyse du vin.

D'autres relations et travaux de grande importance ont été envoyés par des congressistes français. Nous citerons : « Le vin dans l'hygiène et dans la thérapeutique médicale », par les docteurs Eylaud et Malachowski ; « Les meilleurs moyens d'augmenter la consommation du vin », par M. Nougaret ; « Le problème du commerce extérieur du vin », par M. Prats ; « Les moyens d'améliorer la production et la consommation des produits sans alcool », par M. Hugues.

Des rapports techniques seront également fournis par MM. Marcard, Vermorel et Rives. Une série de rapports, notamment sur le développement de la culture du raisin et sur les moûts concentrés sera présentée par les délégués de l'Algérie. Enfin, M. Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin, est adjoint au rapporteur général du Congrès pour présenter un rapport sur les résultats des Congrès et des conférences antérieurs au Congrès de Rome, comparés avec les résultats acquis à ce Congrès.

Circulaire de la Chambre syndicale du Commerce des vins : degré légal, degré distillation. — Monsieur et cher confrère, le Conseil d'administration, dans sa séance du 7 octobre, a décidé d'envoyer aux adhérents la note suivante :

Il résulte des règlements administratifs et de la circulaire du ministre de l'Agriculture en date du 26 août 1932 que le seul degré légal est le degré distillation. Dans ces conditions, toutes les transactions entre vendeurs et acheteurs, quelle que soit leur qualité, doivent être effectuées sur la base du seul degré légal.

Au surplus, il nous revient que cette stipulation ne souffre aucune difficulté dans la plupart des vignobles.

Dans tous les cas où un contrat porte la mention du degré sans autre précision, c'est le degré légal qui doit être exigé du vendeur.

En outre, nous invitons nos adhérents à refuser tout contrat ou tout achat portant la mention « degré Malligand ».

Au cas où des difficultés nouvelles surgiraient, la Chambre syndicale est décidée à faire déposer un projet de loi interdisant d'une manière absolue l'utilisation dans les marchés ou achats d'aucune autre désignation que celle de « degré légal ».

Il est de toute nécessité que les adhérents de la Chambre syndicale soutiennent énergiquement son action en se conformant aux instructions de la présente circulaire.

Veuillez agréer, Monsieur et cher confrère, l'expression de mes sentiments dévoués. — *Le président :* H. Blanchet.

L'Exposition internationale horticole. — Vendredi 21 octobre 1932, à onze heures, M. le Président de la République inaugurera l'Exposition internationale horticole, organisée au Cours-la-Reine, par la Société Nationale d'Horticulture de France : orchidées, fleurs variées, rosiers, arbustes fleuris, fruits, légumes, Industries et Beaux-Arts horticoles, architecture des jardins, etc...

Cette fête florale, qui s'annonce merveilleuse, ouvrira les autres jours de 9 h. à 18 h. et clôturera le mardi 1er novembre, au soir.

A 16 heures, M. le ministre de l'Agriculture présidera, à l'hôtel de la Société, 84, rue de Grenelle, l'ouverture des trois Congrès internationaux :

De la Fédération nationale des Sociétés d'horticulture de France et des colonies ;

De la Société Pomologique de France ;

De la Société française des chrysanthémistes.

La protection du marché du blé et des céréales secondaires. — M. le président de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture a adressé, le 16 septembre, la lettre suivante à M. Abel Gardey, ministre de l'Agriculture :

« Monsieur le ministre,

« Je viens vous remercier de m'avoir permis de vous exposer, ce matin, la « situation grave du marché des céréales et, en particulier, des céréales se- « condaires. Laissez-moi vous confirmer cet exposé et vous dire avec la force « qu'exigent les circonstances et la pleine conscience de mes responsabilités, « combien il est nécessaire que, dans un délai aussi bref que possible, satis- « faction soit donnée aux vœux formulés par l'Assemblée des Présidents des « Chambres d'Agriculture, d'accord avec les Associations agricoles et l'Asso- « ciation générale des Producteurs de blé en particulier.

« La réalisation immédiate de ces vœux constituerait, à notre avis, un des « meilleurs moyens d'arrêter la baisse désastreuse des cours qui éprouve si « durement la culture.

« Vous remerciant de votre accueil, je vous prie...

Le Président,
« Signé : Joseph Faure. »

Par décret du 16 septembre, publié au *Journal officiel* du 17 septembre (p. 10164 et 10165), le Gouvernement a relevé : à 40 fr. par 100 kg. brut le tarif minimum des droits de douane applicables à l'*avoine*, au *seigle* et au *maïs* en grains ; le tarif minimum applicable aux *farines* est porté à 66 fr. 50 pour la farine d'avoine, à 80 fr. pour la farine de seigle et à 72 fr. les 100 kg. brut pour la farine de maïs.

Un second décret du 16 septembre (*J. O.* du 17 septembre, p. 10167), fixe, qu'à titre exceptionnel et temporaire, l'importation de l'*orge* (en grains, en grains concassés et boulanges contenant plus de 10 p. 100 de farine, en farine) et des *sons* de toutes sortes de grains, ne pourra être effectuée que dans la limite de contingents et suivant modalités qui seront déterminées par arrêtés ministériels.

Enseignement agricole pratique par correspondance. — La 20e année d'Enseignement post-scolaire par correspondance créé par l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles va commencer avec le mois d'octobre.

Pendant ces 20 années, ce cours a obtenu un succès toujours croissant à telle enseigne que, dans plusieurs régions, des organisations ont, à l'exemple de l'Union du Sud-Est, créé un cours semblable.

Un tel cours rend en effet de grands services aux familles qui désirent voir se développer l'instruction professionnelle de leurs enfants tout en les gardant chez eux.

Les jeunes filles par un cours spécial sont initiées à la science ménagère et agricole. L'exécution d'un travail manuel à fournir chaque mois, coupe, couture, etc., ajoute une note d'un intérêt pratique d'une importance considérable. Aussi, la section ménagère compte-t-elle un effectif presque aussi élevé que celui de la section agricole des jeunes gens.

Rien de plus simple que le fonctionnement du cours par correspondance. L'élève se fait inscrire, soit isolément, soit groupé avec quelques camarades de la même commune, sous la direction d'un moniteur. Il se procure un bon Manuel à l'aide duquel il est à même de résoudre par lui-même les questions et problèmes qu'une feuille mensuelle, qui est envoyée par la poste, propose au travail de son intelligence. Il envoie ses devoirs par la poste, et ceux-ci lui sont retournés annotés et corrigés.

Le droit d'inscription, dans l'une ou l'autre section, est de 15 francs pour le cours préparatoire, 20 francs pour le cours moyen. Le manuel coûte 18 fr. 75 pour jeunes gens ; 17 fr. 50 pour jeunes filles. Ainsi, pour un prix modeste, on peut procurer à la jeunesse des campagnes un minimum de solides connaissances professionnelles dont elle bénéficiera personnellement durant la vie entière et dont le pays tout entier ressentira la bienfaisante influence. Qui, dans de telles conditions, se refuserait à coopérer à l'effort de l'Union du Sud-Est ?

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles, 1, rue Bellecour, Lyon.

Intendance maritime : adjudication de vins au port de Brest. — Le mercredi 30 novembre 1932, à 14 heures précises, il sera procédé à l'adjudication de :

1° 14.000 hectolitres de vin rouge à 9 degrés, entreposé, non logé.

2° 7.000 hectolitres de vin rouge à 10 degrés, entreposé, non logé.

A effectuer au port de Brest en lots de 500 hectolitres et de 250 hectolitres.

S'adresser pour prendre connaissance du cahier des charges et pour tous renseignements complémentaires à la Direction de l'Intendance maritime ou au Service des Subsistances ou au ministère de la Marine (Direction Centrale de l'Intendance maritime, Bureau des Subsistances).

Bibliographie

Les raisins de table. — Les raisins secs. — Les diverses utilisations des raisins, par E.-A. de Mazières, ingénieur agronome. Un volume in-16 de 108 pages avec 10 figures : 7 fr. 50 (Franco : 8 fr. 50).

Parfois il arrive que la vendange est très abondante, le vin risque d'obtenir des prix avilis, et le vigneron se surprend presque à regretter les années de faible rendement. Car la vigne n'échappe pas à cette règle, elle subit la loi de toute culture alimentaire. C'est là que l'industrialisation du raisin pourra rendre de grands services aux viticulteurs en absorbant le trop-plein de certaines années et en établissant l'équilibre de l'offre et de la demande.

A côté de la vinification, de la production du raisin de table, des produits de luxe, il y a encore une place importante pour l'utilisation des raisins, par le séchage, la fabrication des moûts pasteurisés, ainsi que des jus gélifiés, de la confiserie, des conserves de ménage, enfin du sucre pur de raisin, sans omettre encore le carburant national.

Ces notes que fait paraître l'auteur dans ce petit volume sont le résultat de nombreuses observations faites depuis plusieurs années, soit comme viticulteur dans le Midi, soit au cours des diverses inspections chez les viticulteurs et pépiniéristes de l'Algérie et du Maroc.

Voici un résumé des chapitres contenus dans ce volume : Les raisins de table ; établissement d'une vigne à raisin de table, variétés, opérations, cueillette, marchés, emballages, etc. Conservation des raisins. Les raisins secs. Les diverses utilisations des raisins : Les moûts stérilisés, jus de raisin, sucre de raisin, confitures, gelées et sirops.

Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. Mathieu. — 1 volume broché in-16. Prix franco, contre mandat : 10 fr. — Etranger : 12 fr., Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc. Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant.

En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

La culture des raisins de table, par M. le Professeur Arthold, conseiller du Gouvernement autrichien.

Sous ce titre a paru récemment un très joli petit livre en langue allemande du Professeur Arthold à Vienne. Ce livre contient une excellente description des diverses variétés de raisins de table cultivées en Europe centrale, des bonnes méthodes de culture des raisins de table ; le choix des porte-greffes, les travaux dans le vignoble, la défense contre les maladies, les bonnes méthodes d'emballage et de conservation des raisins de table et des tableaux statistiques, finalement une description de la culture des raisins de table dans les autres pays de l'Europe. L'œuvre a paru dans l'Edition Agraire à Vienne, Löwelstrasse 16, au prix de schellings autrichiens 3. — Teleki.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr. ; 10°, 180 à 190 fr. ; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 350 à 380 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 580 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 11 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 12 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 13 à 14 fr. Distillerie, 8 fr.

MIDI. — *Nîmes (17 octobre 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 125 à 140 fr. ; Montagne, 9 à 10°, 140 à 155 fr. ; Costières, 10 à 11°. 155 à 170 fr. — Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, 95 fr. 50 à 120 fr. ; Costières, 8 à 9°, 120 à 135 fr. le degré. Trois-six B. G., 975 à 1.000 fr. ; trois-six de marc, 910 à 920 fr. Eau-de-vie de marc, 900 à 910 fr. Montagne, 7°5 et au-dessus, 100 à 130 fr.

Montpellier (18 octobre). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr. ; 9°, 145 à 150 fr. ; 10°, 155 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 14 à 15 fr. Esprit de vin à 86°, de 950 à 975 fr. ; Marc à 86°, 910 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (13 octobre). — Vins rouges plaine, 8°5 à 9°5, 125 à 145 fr. ; Coteaux, 9°5 à 11°, 150 à 175 fr ; Eau-de-vie de marc 52°, 880 à 890 fr. Alcools, 3/6 pur vin, 86°, 825 à 845 fr. ; les 100°, 960 à 980 fr. Trois-six de marc 86°, 760 à 775 fr. ; les 100°, 885 à 900 fr.

Minervois (16 octobre). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 16 à » fr. le degré. Vins nouveaux, 13 fr. 50 à 14 fr. 50 avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (15 octobre). — Vins vieux de 8 à 12°, de 14 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, 12 fr. 50 à 14 fr. le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (15 octobre). — 1931, 8°, de 122 à 128 fr. ; 9°, 135 à 145 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; 11°, 165 à 170 fr. 1932, de 13 à 14 fr. le degré.

Narbonne (13 octobre). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants : H.-Rhin, de 180 à 200 fr. ; vieux, de 300 à 320 fr. — B.-Rhin, : de 140 à 160 fr. ; vieux, 260 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin : de 300 à 350 fr. ; vieux, de 340 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 112 fr. à » fr. »; orges, 67 fr à 69 fr.; escourgeons, 63 fr. à 69 fr.; maïs, 80 fr. » à 84 fr. »; seigle, 73 fr. » à 76 fr. »; sarrasin, 74 fr. à 78 fr.; avoines, 76 fr. à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 53 fr. 49 à 55 fr. 11. Buenos-Ayres, 36 fr. 90 à 38 fr. 02. Chicago, 45 fr. 75 à 52 fr. 05. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 35 à 40 fr.; remoulages, de 40 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 175 fr. à 245 fr.; foin, 165 fr. à 235 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 375 à 400 fr.; féveroles, de 68 à 76 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. » à 211 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 200 à 260 fr.; blancs, 140 à 225 fr.; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 350 à 450 fr. — Citrons, 400 à 600 fr. — Marrons français, 300 à 360 fr. — Figues, 275 à 550 fr. — Melons de Nantes, 4 à 8 fr. la pièce. — Reine-Claude du Midi, 275 à 560 fr. — Pêches, de 600 à 1.500 fr. — Noix fraîches, 440 à 690 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 300 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 260 fr. — Haricots verts, de 140 à 260 fr. — Artichauts, 40 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 45 à 260 fr. le cent. — Laitues de Paris, 20 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 130 fr. — Carottes, 100 à 130 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 400 à 700 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.